

HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

DANH SÁCH KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP K65 ĐỢT I NĂM 2023-2024

STT	Tên họ	Tên	Tên đề tài	GVHD	Mã sách	Ghi chú
1	Đỗ Thị Kiều	Anh	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sản xuất mứt bi	Trần Thị Nhung	65-1	
2	Cao Trung	Chiến	Nghiên cứu chế biến nước uống hỗn hợp từ nguyên liệu cà chua và cà rốt	Nguyễn Thị Hạnh	65-2	
3	Nguyễn Thành	Chính	Nghiên cứu hoàn thiện quy trình sấy gừng cắt lát	Vũ Thị Kim Oanh	65-3	
4	Nguyễn Thành	Danh	Xác định hàm lượng L-theanine có trong chè và đồ uống từ chè bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao.	Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-4	
5	Nguyễn Thị	Dương	Khảo sát đặc tính sinh lý, sinh hóa của chủng <i>Acetobacter sacchari</i> VTCC910031 và các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng lên men tạo giấm dứa	Vũ Quỳnh Hương, Lê Thiên Kim	65-5	
6	Cao Xuân Thái	Đức	Ảnh hưởng của màng phủ carrageenan đến chất lượng quả chuối tiêu bảo quản ở nhiệt độ thấp	Nguyễn Thị Hạnh	65-6	
7	Phan Việt	Đức	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa gạo đậu đỏ	Lê Mỹ Hạnh	65-7	
8	Ngô Thị Hương	Giang	Ảnh hưởng của phương pháp rã đông tới chất lượng thịt bò lạnh đông	Nguyễn Trọng Thăng	65-8	
9	Trần Nam	Giang	Phát triển phương pháp định lượng Ethylene Oxide và dẫn xuất 2-Chloroethanol trong một số thực phẩm sấy khô bằng sắc ký khí GC-MS/MS	Hoàng Hải Hà	65-9	
10	Đinh Thị Thu	Hà	Chế biến thực phẩm	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-10	
11	Nguyễn Thị Thu	Hà	Công nghệ chế biến	Ngô Duy Sạ	65-11	
12	Tạ Thị	Hà	Nghiên cứu quy trình sản xuất trà túi lọc Xuyên tâm liên và một số nguyên liệu khác nhằm hỗ trợ bệnh nhân tiểu đường type 2	Vũ Thị Huyền	65-12	
13	Trần Thị	Hà	Ảnh hưởng của phương pháp rã đông tới chất lượng thịt lợn lạnh đông	Nguyễn Trọng Thăng	65-13	
14	Nguyễn Thị Thu	Hàng	Nghiên cứu cải thiện mùi của sản phẩm bột cam hòa tan từ giống cam Xã Đoài được trồng tại Cao Phong - Hòa Bình	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-14	

15	Nguyễn Thị Thu	Hằng	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic ứng dụng trong sản xuất sữa chua đậu tương từ các sản phẩm lên men	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-15	
16	Nguyễn Thúy	Hằng	Khảo sát quy trình và chất lượng bún làng Bật tại Ứng Hoà, Hà Nội	Đinh Thị Hiền	65-16	Ko lưu thư viện
17	Trương Thị	Hằng	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất mứt đông từ xoài và gừng	Trần Thị Định	65-17	
18	Đặng Thị Thanh	Hiền	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm tương cà chua	Trần Thị Nhung	65-18	
19	Nguyễn Thị	Hiền	Nghiên cứu ảnh hưởng của màng chitosan kết hợp với tinh dầu sả chanh đến chất lượng bảo quản quả cam vinh	Nguyễn Thị Hạnh	65-19	
20	Nguyễn Thị Yên	Hoa	Nghiên cứu xác định độ già thu hái của quả chuối tây cho mục đích bảo quản	Nguyễn Thị Bích Thủy	65-20	
21	Ngô Thanh	Hoàn	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất tương cà chua	Trần Thị Nhung	65-21	
22	Dương Thị	Hồng	Ảnh hưởng của xử lý bề mặt sau thu hoạch đến chất lượng quả cam sành	Vũ Thị Kim Oanh	65-22	
23	Nguyễn Thị	Huệ	Nghiên cứu xác định độ lạnh phù hợp để bảo quản quả ổi Đông Du	Nguyễn Trọng Thăng	65-23	
24	Nguyễn Quang	Huy	Hoàn thiện quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm bỏng ngô cốc khoai mỡ có bổ sung hoa quả sấy dành cho người giảm cân	Lại Thị Ngọc Hà	65-24	
25	Vũ Quang	Huy	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng tôm viên bổ sung trứng muối	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-25	
26	Ngô Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng gà viên bổ sung trứng muối	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-26	
27	Phạm Thị	Huyền	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm hàm lượng anthocyanin, TSS, pH và đánh giá cảm quan ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sữa khoai lang tím bổ sung ngô ngọt. Kết quả cho thấy, khoai lang tím được hấp 15 phút trong quá trình sơ chế, tỷ lệ phối trộn đường là 15%, sữa tươi không đường là 15% và dịch ngô ngọt là 10%.	Vũ Thị Hạnh	65-27	Ko lưu thư viện
28	Đinh Thị Lan	Hương	Nghiên cứu biện pháp ổn định cấu trúc và lựa chọn bao bì bảo quản quả cam Hà Giang	Nguyễn Thị Bích Thủy	65-28	

29	Phạm Thị Thu	Hương	Nghiên cứu được những ảnh hưởng của quá trình chưng cất bằng nước đối với củ riềng ẩm từ đó đưa ra được quy trình chuẩn hóa cho việc chưng cất từ tinh dầu từ củ cây riềng ẩm	Nguyễn Thị Hạnh	65-29	
30	Nguyễn Thoại	Khanh	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống vi khuẩn lactic để lên men sữa đậu tương kết hợp với hạt điều	Lê Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Minh	65-30	
31	Nguyễn Thị Minh	Khánh	Đánh giá ảnh hưởng của một số nguyên liệu bổ sung đến chất lượng sữa bột hạt điều	Hoàng Hải Hà	65-31	
32	Đỗ Mai	Linh	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm hàm lượng anthocyanin, TSS, pH và đánh giá cảm quan ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm sữa khoai lang tím bổ sung nước cốt dừa. Kết quả cho thấy, khoai lang tím được hấp 15 phút trong quá trình sơ chế, tỷ lệ phối trộn đường là 15%, sữa tươi không đường là 10% và nước cốt dừa là 5%.	Vũ Thị Hạnh	65-32	Ko lưu thư viện
33	Lê Thị Thùy	Linh	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm TSS, pH, acid hữu cơ tổng số, vitamin C ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm chanh đào ngâm mật ong	Vũ Thị Hạnh	65-33	
34	Nguyễn Hoài	Linh	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng Amine sinh học trong nem chua bằng hệ thống LC-MS/MS	Nguyễn Hoàng Anh	65-34	
35	Nguyễn Thị	Linh	Ảnh hưởng của việc chiếu tia UVC đến tích lũy các hợp chất Polyphenol và kháng oxy hóa của hạt lạc	Lại Thị Ngọc Hà	65-35	
36	Nguyễn Thị	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất tương ớt	Trần Thị Nhung	65-36	
37	Trần Ngọc Phương	Linh	Phân tích, đánh giá chất lượng dinh dưỡng và một số chỉ tiêu an toàn thực phẩm của mật ong và phấn hoa cà phê tại Đắk Lắk	Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Thị Thảo	65-37	
38	Trần Thùy	Linh	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa cốm hạt sen	Lê Mỹ Hạnh	65-38	
39	Trịnh Thị	Loan	Tuyển chọn giống vi sinh vật Probiotic để lên men nước uống từ quả chuối	Lê Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Minh	65-39	
40	Hoàng Thị Thanh	Mai	Nghiên cứu quy trình sản xuất nectar đào	Trần Thị Lan Hương	65-40	
41	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu xác định các thông số bao gồm TSS, pH, acid hữu cơ tổng số, vitamin C ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nước dừa bổ sung mật ong	Vũ Thị Hạnh	65-41	

42	Nguyễn Thị Sao	Mai	Ảnh hưởng của điều kiện chiếu sáng đến chất lượng và tuổi thọ của củ khoai tây sau thu hoạch	Vũ Thị Kim Oanh	65-42	
43	Phạm Công	Minh	Nghiên cứu điều kiện sản xuất giống nấm men khởi động để lên men nước uống từ quả táo mèo	Lê Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Minh	65-43	
44	Phạm Thị Huyền	My	Nghiên cứu qui trình sản xuất trà túi lọc từ cây tầm bóp, lá vối và có ngọt nhằm hỗ trợ bệnh nhân tiểu đường type 2	Vũ Thị Huyền	65-44	
45	Phạm Trà	My	Xác định tỷ lệ nhiễm vi khuẩn Salmonella và tổng số vi khuẩn hiếu khí trên mẫu thịt lợn thu thập tại một số chợ nhỏ lẻ trên địa bàn TP. Hà Nội	Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-45	
46	Hồ Hải	Ngân	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc chiếu tia UVC đến tích lũy các hợp chất Polyphenol kháng oxy hóa của hạt đậu đen xanh lòng	Lại Thị Ngọc Hà	65-46	
47	Bùi Thị	Ngọc	Đánh giá ảnh hưởng của một số nguyên liệu bổ sung đến chất lượng sữa bột hạt macca	Hoàng Hải Hà	65-47	
48	Chu Thị Như	Ngọc	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt nhuyễn từ quả đào	Trần Thị Lan Hương	65-48	
49	Nguyễn Thị Bảo	Ngọc	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung xoài và chanh leo	Trần Thị Định	65-49	
50	Phạm Văn	Ngọc	Nghiên cứu điều kiện sản xuất nước uống lên men từ dịch quả xoài (<i>Mangifera indica</i> L.)	Lê Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Minh	65-50	
51	Nguyễn Thị Ánh	Nguyệt	Ảnh hưởng của phương pháp rã đông tới chất lượng thịt gà đông lạnh	Nguyễn Trọng Thăng	65-51	
52	Hoàng Thị	Nhung	Nghiên cứu xác định nhiệt độ lạnh phù hợp để bảo quản quả hồng vành khuyến Lạng Sơn	Nguyễn Trọng Thăng	65-52	
53	Hoàng Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung mứt đông xoài và gừng	Trần Thị Định	65-53	
54	Lê Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất sốt trứng muối cay Hàn Quốc	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-54	
55	Trần Thị	Nhung	Xác định thời điểm giết mổ phù hợp cho chế biến gà Tiên Yên ủ xì dầu xông khói	Vũ Quỳnh Hương	65-55	
56	Nguyễn Kiều	Oanh	Nghiên cứu cải thiện màu sắc của sản phẩm bột cam hòa tan từ giống cam Xã Đoài được trồng tại Cao Phong - Hòa Bình	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-56	

57	Bùi Bích	Phuong	Nghiên cứu xác định tỉ lệ kháng kháng sinh và phát hiện gen kháng Colistin (MCR 1-5) trên các chủng E.Coli phân laaapk từ chất thải gà thu thập tại Hà Nội và Bắc Giang	Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-57	
58	Nguyễn Hà	Phuong	Nghiên cứu quy trình chế biến đồ hộp lê nước đường	Trần thị Lan hương	65-58	
59	Nguyễn Hoài	Phuong	Sản xuất bột rau ngọt bằng phương pháp sấy lạnh	Ngô Duy Sạ	65-59	
60	Nguyễn Thị Minh	Phuong	Nghiên cứu quy trình chế biến nước quả hỗn hợp lê-dứa	Trần thị Lan hương	65-60	
61	Tống Thị	Phuong	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua đậu tương dạng đặc có bổ sung mút đông xoài và chanh leo	Trần Thị Định	65-61	
62	Trần Huyền	Phuong	Nghiên cứu xác định vật liệu & quy cách bao gói phù hợp cho sản phẩm bột cam hòa tan	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-62	
63	Trịnh Bảo	Phuong	Ảnh hưởng nồng độ chitosan đến chất lượng bảo quản quả cam Vinh được trồng tại Huyện Phù Cừ, Tỉnh Hưng Yên	Hoàng Việt Giang	65-63	
64	Đặng Hương	Quỳnh	Nghiên cứu qui trình sản xuất trà túi lọc từ vỏ quả rùng, lá vôi và cỏ ngọt nhằm hỗ trợ bệnh nhân tiểu đường type 2	Vũ Thị Huyền	65-64	
65	Ngô Thị	Quỳnh	Xác định độ già thu hái của cam Hà Giang cho mục đích bảo quản	Nguyễn Thị Hạnh	65-65	
66	Trần Văn	Sinh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng vang dứa	Lê Mỹ Hạnh	65-66	
67	Ngô Thế	Tài	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng khoai lang viên bổ sung trứng muối	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-67	
68	Nguyễn Khắc	Thành	Xác định hàm lượng Sodium stearoyl lactylate có trong tinh bột bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-68	
69	Nguyễn Phương	Thảo	Ảnh hưởng của phương pháp xử lý cuống củ cải đến chất lượng củ cải trắng sau thu hoạch	Vũ Thị Kim Oanh	65-69	
70	Nguyễn Thị	Thảo	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng vang táo	Lê Mỹ Hạnh	65-70	
71	Tăng Thị	Thảo	Ảnh hưởng của nhiệt độ thấp và bao gói tới chất lượng quả đậu bắp trong quá trình bảo quản	Nguyễn Trọng Thăng	65-71	

72	Bùi Thị Kim	Thi	Hoàn thiện quy trình chế biến gà Tiên Yên ủ thảo dược	Vũ Quỳnh Hương	65-72	
73	Đình Quang	Thọ	Nghiên cứu quy trình thu nhận tinh dầu tổng số từ lá cây riềng ăm (Apinia Zerumbet)	Vũ Thị Hạnh	65-73	
74	Đình Thị Phương	Thu	Khảo sát đặc tính sinh lý, sinh hóa của chủng Acetobacter sacchari VTCC910031 và các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng lên men tạo giấm nho	Vũ Quỳnh Hương, Lê Thiên Kim	65-74	
75	Đỗ Thị	Thu	Ảnh hưởng của nhiệt độ thấp và bao gói tới chất lượng quả cam canh trong quá trình bảo quản	Nguyễn Trọng Thăng	65-75	
76	Hà Thị	Thu	Nghiên cứu phát triển sản phẩm dinh dưỡng dạng Gel năng lượng bổ sung hỗn hợp ACID AMIN mạch nhánh BCAA cho người tập luyện thể thao	Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-76	
77	Nguyễn Thị Hà	Thu	Ảnh hưởng của màng Chitosan và tinh dầu trầu không đến chất lượng bảo quản quả cam Vinh (CITRUS SINENSIS)	Nguyễn Thị Hạnh	65-77	
78	Phan Ngọc	Thuận	Nghiên cứu ảnh hưởng một số yếu tố công nghệ đến quy trình sản xuất rượu vang thanh long trắng	Lê Mỹ Hạnh	65-78	
79	Nguyễn Thị	Thủy	Xác định thời điểm giết mổ phù hợp cho chế biến gà Tiên Yên ủ muối hoa tiêu	Vũ Quỳnh Hương	65-79	
80	Vũ Thanh	Thủy	Phát triển phương pháp xác định hàm lượng kháng sinh nhóm quinolones trong thực phẩm bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần LC-MS/MS	Phạm Quang Cảnh	65-80	
81	Nguyễn Phương	Thúy	Xây dựng phương pháp xác định dư lượng kháng sinh Metronidazole có trong thịt bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ LC-MS/MS	Phạm Quang Cảnh	65-81	
82	Nguyễn Thị	Thúy	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quá trình sản xuất sữa chua đậu tương đặc bổ sung thêm sữa dừa	Trần Thị Định	65-82	
83	Nguyễn Thị Anh	Thư	Nghiên cứu sản xuất bột rau muống bằng phương pháp sấy lạnh	Ngô Duy Sạ	65-83	
84	Lê Hoài	Thương	Đánh giá ảnh hưởng của một số nguyên liệu bổ sung đến chất lượng sữa bột óc chó	Hoàng Hải Hà	65-84	
85	Đặng Huyền	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng một thông số công nghệ trong quy trình sản xuất nước uống... Bozo	Đình Thị Hiền	65-85	

86	Hà Thị Thu	Trang	Ảnh hưởng của xử lí saponin sau thu hoạch đến chất lượng quả chuối tiêu trong quá trình bảo quản	Vũ Thị Kim Oanh	65-86	
87	Hoàng Thị Hiền	Trang	Nghiên cứu xây dựng công thức sản phẩm bột dinh dưỡng bổ sung bột khoai mỡ	Nguyễn Thị Hạnh	65-87	
88	Hoàng Thị Kiều	Trang	Phân lập và tuyển chọn các chủng nấm mốc có hoạt lực cao từ bánh men rượu tại huyện Gia Lâm, Hà Nội	Đinh Thị Hiền	65-88	
89	Lê Thị Thu	Trang	Tối ưu hóa điều kiện chiết tách polyphenol và khả năng kháng oxy hóa từ vỏ thân cây tô mộc (<i>Caesalpinia sappan</i> L.)	Vũ Thị Huyền	65-89	
90	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu sản xuất bột rau ngót bằng phương pháp sấy nhiệt	Ngô Duy Sạ	65-90	
91	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Thẩm định phương pháp xác định dư lượng kháng sinh trong thịt và gan gà trên hệ thống LC-MS/MS	Nguyễn Hoàng Anh	65-91	
92	Phan Thùy	Trang	Ảnh hưởng của việc chiếu tia UVC đến tích lũy các hợp chất Polyphenol kháng oxy hóa của hạt đậu xanh	Lại Thị Ngọc Hà	65-92	
93	Trần Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu sản xuất mẫu chuẩn nấm men sử dụng trong thử nghiệm thành thạo	Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-93	
94	Bùi Văn	Trường	Khảo sát tỷ lệ nguyên liệu đến chất lượng nước uống Bozo	Đinh Thị Hiền	65-94	
95	Nguyễn Quế	Trường	Khảo sát bánh men rượu và chất lượng rượu tại huyện Gia Lâm, Hà Nội	Đinh Thị Hiền	65-95	
96	Nguyễn Văn	Tú	Hoàn thiện sản phẩm bột cam hòa tan	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-96	
97	Vũ Thị	Tú	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất đào sấy dẻo	Trần Thị Lan Hương	65-97	
98	Nguyễn Thị Thanh	Tuyền	Nghiên cứu và phát triển sản phẩm tương ớt sử dụng ớt muối chua	Trần Thị Nhung	65-98	
99	Nguyễn Thị	Vân	Phát triển phương pháp định lượng một số kháng sinh trong tôm bằng sắc ký lỏng hiệu năng cao UPLC/MS/MS	Nguyễn Thị Hiền Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-99	
100	Nguyễn Thị Hào	Vân	Phân lập và tuyển chọn vi khuẩn lactic cho lên men sữa chua đậu tương từ các sản phẩm có nguồn gốc đậu tương	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-100	
101	Nguyễn Lê Thảo	Vi	Ảnh hưởng của màng chitosan và tinh dầu nghệ đến chất lượng bảo quản cam Vinh	Nguyễn Thị Hạnh	65-101	

102	Phạm Hà	Vi	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ tiền xử lý đến sự biến đổi chất lượng của hạt sen bóc vỏ trong quá trình bảo quản lạnh đông	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-102	
103	Trần Đăng	Việt	Nghiên cứu điều kiện sản xuất sữa đậu tương lên men từ khuẩn Lactobacilus kết hợp với Streptococcus	Lê Minh Nguyệt, Nguyễn Thị Minh	65-103	
104	Lưu Xuân	Vinh	Xác định các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men sữa chua đậu tương như tỷ lệ tiếp giống, thời gian lên men và nhiệt độ lên men thích hợp cho vi khuẩn Streptococcus equinus NC1.3.	Trần Thị Định Thân Thị Hương	65-104	
105	Nguyễn Thị	Vy	Nghiên cứu xác định độ lạnh phù hợp để bảo quản quả dâu tây	Nguyễn Trọng Thăng	65-105	
106	Bùi Thị	Yến	Nghiên cứu cải thiện vị của sản phẩm bột cam hòa tan từ giống cam Xã Đoài được trồng tại Cao Phong - Hòa Bình	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-106	
107	Phạm Thị Ngọc	Ánh	Phân lập, tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic có khả năng sinh axit lactic từ một số phế phụ phẩm nông nghiệp	Nguyễn Hoàng Anh	65-107	
108	Nguyễn Thị	Mỹ	Các chỉ tiêu chất lượng của dầu cọ bị ảnh hưởng bởi nước bổ sung, độ ẩm thực phẩm và độ ẩm thực phẩm được chiên nhiều lần bao gồm: Độ ẩm, chỉ số acid, chỉ số peroxide và chất lượng cảm quan. Chất lượng dầu cọ giảm khi nước bổ sung và độ ẩm thực phẩm chiên nhiều lần tăng. Chất lượng dầu cọ giảm khi giảm độ ẩm thực phẩm.	Hoàng Việt Giang	65-108	
109	Cao Thị	Quỳnh	Phân lập, tuyển chọn vi khuẩn Bacillus có khả năng sinh axit lactic từ một số phế phụ phẩm nông nghiệp	Nguyễn Hoàng Anh	65-109	
110	Trần Đình	Tiếp	Xây dựng quy trình sản xuất trà túi lọc từ lá dâu tằm, lá vối, quả La hán và đánh giá khả năng kháng oxy hóa, khả năng kháng enzyme α -Glucosidase	Vũ Thị Huyền	65-110	
111	Nguyễn Hải	Ly	Nghiên cứu xác định tỉ lệ chất trợ sấy phù hợp trong quá trình sản xuất bột cam hòa tan	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-111	

112	Nguyễn Thị	Linh	Nghiên cứu yếu tố công nghệ ảnh hưởng đến quy trình sấy dẻo chuỗi nư mít Đại Hoàng Lý Nhân-Hà Nam	Hoàng Việt Giang	65-112	
113	Đặng Công	Ảnh	Phân tích thành phần dinh dưỡng của một số dòng, giống đậu tương mới	Lại Thị Ngọc Hà	65-113	
114	Bùi Quang	Cương	Đánh giá hoạt tính sinh học của cao chiết từ lá, quả và vỏ thân cây sung (<i>Ficus racemosa</i>)	Nguyễn Thị Hiền Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-114	
115	Nguyễn Ngọc	Huy	Nghiên cứu một số thông số kỹ thuật trong quy trình chế biến sữa ngô nếp có sử dụng enzyme	Lê Mỹ Hạnh	65-115	
116	Trần Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt miêng từ củ khoai lang tím	Vũ Thị Hạnh	65-116	
117	Phùng Thị Thùy	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nồng độ cồn dịch lên men đến biến đổi một số chỉ tiêu trong quá trình lãng trong và bảo quản rượu vang nếp	Ngô Duy Sạ	65-117	
118	Vũ Hải	Linh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua uống từ đậu tương có bổ sung sữa dừa	Trần Thị Định	65-118	
119	Đình Thị Ngọc	Mai	Khảo sát quy trình sản xuất dưa đông lạnh IQF tại công ty cổ phần thực phẩm xuất khẩu Đồng Giao và đề xuất giải pháp cải tiến chất lượng	Nguyễn Trọng Thăng	65-119	
120	Nguyễn Thị Thanh	Nhàn	Nghiên cứu phân lập, xác định cấu trúc hoá học và tác dụng chống béo phì một số hợp chất carotenoid từ loài rong nâu <i>Hormophysa articulata</i> Kützing	Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-120	
121	Nguyễn Thị Mỹ	Nương	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý và chế độ bao gói chân không đến chất lượng nấm rơm trong quá trình bảo quản	Nguyễn Trọng Thăng	65-121	
122	Bùi Thị	Quỳnh	Nghiên cứu bảo quản cam đường Ôn Châu bằng màng phủ Chitosan kết hợp tinh dầu trầu không	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-122	
123	Dương Hữu	Thành	Ảnh hưởng của màng phủ từ Chitosan và tinh dầu trầu không đến chất lượng của quả cam V2 bảo quản nhiệt độ thường	Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-123	
124	Nông Thanh	Thảo	Sàng lọc chủng vi khuẩn sinh acid lactic cao để sản xuất acid lactic từ một số loại phế phụ phẩm nông nghiệp	Nguyễn Hoàng Anh	65-124	

125	Nguyễn Đình	Thịnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ trong quy trình sản xuất sữa khoai lang tím bổ sung đậu xanh	Vũ Thị Hạnh	65-125	
126	Nguyễn Đỗ Minh	Thư	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu GABA đến chất lượng mì khoai lang	Hoàng Hải Hà	65-126	
127	Nông Thị Kim	Ngọc	Ảnh hưởng của các loại men là khác nhau đến chất lượng rượu trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn	Hoàng Việt Giang	65-127	
128	Lê Thị	Liên	Ảnh hưởng của xử lý sau thu hoạch màng Chitosan kết hợp tinh dầu nghệ đến chất lượng quả chuối tiêu	Vũ Thị Kim Oanh	65-128	
129	Đình Thùy	Linh	Nghiên cứu ảnh hưởng của các nhóm phụ gia đến thời gian bảo quản của gà Tiên Yên ủ muối hoa tiêu	Trần Thị Nhung	65-129	
130	Nguyễn Thị Thu	Thương	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nước giải khát từ mít bổ sung hạt chia	Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-130	
131	Đỗ Danh	An	Nghiên cứu quy trình sản xuất khế sấy dẻo muối ớt	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-131	
132	Nguyễn Sĩ Tuấn	Anh	Nghiên cứu phân lập, chọn lọc các chủng bacillus từ ruột lợn và ruột gà ức chế vi khuẩn Salmonella	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đình Thị Hiền	65-132	
133	Nguyễn Duy	Anh	Nghiên cứu sự biến đổi hàm lượng polyphenols tổng số, chất khô hòa tan và chất lượng cảm quan trong quy trình chế biến trà túi lọc lá ổi	TS. Vũ Thị Hạnh	65-133	
134	Đỗ Minh	Anh	nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung dứa	TS. Vũ Thị Hạnh	65-134	
135	Nguyễn Đức Ngọc	Anh	ảnh hưởng của bao bì bảo quản đến chất lượng xoài sấy dẻo	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-135	
136	Phan Thị Quỳnh	Anh	ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến chất lượng và khả năng kháng oxy hóa của quả quýt hồng bì sau thu hoạch	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-136	
137	Đặng Châu	Anh	Đánh giá sự biến đổi chất lượng đùi gà chay bổ sung nguyên liệu giàu Carotenoid trong quá trình bảo quản	TS.Hoàng Hải Hà	65-137	
138	Vũ Thị Hải	Anh	Đánh giá sự biến đổi chất lượng của sản phẩm bổ sung chiết xuất Stilben và GABA trong quá trình bảo quản sườn chay	TS.Hoàng Hải Hà	65-138	
139	Chu Lan	Anh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất sữa gạo rang bổ sung hương hoa nhài	ThS.Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-139	

140	Trần Ngọc Trâm	Anh	Xây dựng quy trình sản xuất chế phẩm vi sinh có khả năng phân hủy cellulose từ chủng Bacillus amyloliquefaciens DTA-B5.1	TS. Vũ Duy Nhân TS. Vũ Quỳnh Hương	65-140	
141	Bùi Thị Minh	Anh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trà túi lọc tía tô bổ sung tảo đỏ	ThS.Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-141	
142	Vũ Thị Phương	Anh	Thực trạng quản lý nhà nước về An toàn thực phẩm với các cơ sở kinh doanh trái cây quận Hai Bà Trưng	ThS.Hoàng Việt Giang	65-142	
143	Trần Thu	Anh	tối ưu hoá các thông số công nghệ trong quá trình lên men giấm táo mềo	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-143	
144	Nguyễn Mai	Anh	Nghiên cứu xác định dư lượng Cypermethrin và Permethrin trong rau củ quả bằng phương pháp sắc ký khí khối phổ hai lần GC-MS/MS	Phạm Quang Cảnh	65-144	
145	Hà Kiều	Anh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ quy trình sản xuất xoài sấy dẻo muối ớt	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-145	
146	Ngô Thị Mai	Anh	Khảo sát một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men Kombucha từ trà Cascara	Phạm Quang Cảnh	65-146	
147	Trần Thị Ngọc	Ánh	nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng lactobacillus từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế e.coli	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-147	
148	Lương Ngọc	Ánh	Ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng quả chanh leo tím sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-148	
149	Nguyễn Việt	Ánh	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và vật liệu bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản cam V2	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-149	
150	Lương Thị Hồng	Ánh	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý Hydrogen Peroxide đến thời gian bảo quản và chất lượng của quả chanh	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-150	
151	Nguyễn Thị	Ánh	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến mận sấy dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-151	
152	Vũ Thị Kim	Chi	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa gạo lứt ST25 có bổ sung cacao và sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-152	
153	Vũ Thị Kim	Chi	Nghiên cứu ảnh hưởng của bao bì và chế phẩm hỗ trợ bảo quản đến chất lượng sản phẩm bột chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-153	

154	Đặng Quỳnh	Chi	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý và chế độ bao gói chân không đến chất lượng của nấm sò trong quá trình bảo quản.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-154	
155	Phạm Xuân	Chinh	Tuyển chọn vi khuẩn lactic định hướng phân giải phế phụ phẩm nông nghiệp	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	65-155	
156	Nguyễn Thanh	Chúc	Phân tích và đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến sữa tươi nguyên liệu tại đơn vị Chăn Nuôi 2 của Công ty Cổ Phần giống bò sữa Mộc Châu	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-156	
157	Nguyễn Xuân	Cường	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa đậu tương có bổ sung bột sữa dừa và cacao	PGS.TS Trần Thị Định	65-157	
158	Lê Văn	Cường	Nghiên cứu xác định nhiệt độ sấy thích hợp cho sản phẩm chuối tây sấy dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-158	
159	Nguyễn Phụ	Đại	Nghiên cứu sàng lọc và đánh giá đặc tính probiotic của vi khuẩn lactic phân lập từ mắm tôm	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	65-159	
160	Nguyễn Văn	Đạt	Nghiên cứu quy trình công nghệ chế biến mớ sấy dẻo	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-160	
161	Phạm Tiến	Đạt	Nghiên cứu ảnh hưởng của nhiệt độ và bao bì đến chất lượng rau bắp cải sấy	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-161	
162	Nguyễn Xuân	Đạt	tối ưu hóa điều kiện chiết tách các hợp chất polyphenol từ lá cây trứng quốc (<i>stixis scandens</i>)	TS. Vũ Thị Huyền	65-162	
163	Nguyễn Thế	Đạt	Nghiên cứu quy trình sản xuất pate có sử dụng mít non	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	65-163	
164	Nguyễn Thị	Diễm	Nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng <i>Lactobacillus</i> từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế vi khuẩn <i>Clostridium</i>	PGS.TS. Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-164	
165	Vũ Thị	Diệp	Nghiên cứu biện pháp thanh trùng, lắng trong sản xuất rượu vang nếp từ gạo nếp cẩm	TS. Ngô Duy Sạ	65-165	
166	Nguyễn Thị	Dịu	Tuyển chọn vi khuẩn lactic và xác định điều kiện lên men cho sữa chua đậu tương	PGS.TS. Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	65-166	
167	Trương Trung	Đức	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tách chiết protein từ đậu tương	TS. Đinh Thị Hiền	65-167	
168	Trịnh Xuân	Đức	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý 1-Methylcyclopropene sau thu hoạch kết hợp vs bảo quản lạnh đến chất lượng quả dưa lê	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-168	

169	Nguyễn Đình	Đức	Nghiên cứu và xác định các thông số kỹ thuật trong quá trình rằm chín cho chuối tây	PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy PGS.TS. Hoàng Thị Lệ Hằng	65-169	
170	Nguyễn Ngọc	Đức	Xác định hàm lượng một số chất nhóm Tetracycline và đồng phân trong thịt bằng phương pháp LC/MS-MS	Phạm Quang Cảnh	65-170	
171	Trần Đình	Đức	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lên men kombucha từ dịch quả chanh leo	Phạm Quang Cảnh	65-171	
172	Nguyễn Thị Kim	Dung	Đánh giá chất lượng trứng gà được nuôi bằng khẩu phần ăn bổ sung hỗn hợp thảo dược tại Hải Dương	TS.Vũ Quỳnh Hương	65-172	
173	Phạm Thị Thủy	Dung	Hoàn thiện quy trình gà Tiên Yên ủ muối hoa tiêu	TS.Vũ Quỳnh Hương	65-173	
174	Võ Tiến	Dũng	Thực tra quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm với các cơ sở kinh doanh thịt gia súc, gia cầm quận Hoàn Kiếm, Hà Nội	ThS.Hoàng Việt Giang	65-174	
175	Nguyễn Ngọc Thủy	Dương	Nghiên cứu quy trình sản xuất phomai mozzarella thuần chay từ hạt điều	TS. Phan Thị Phương Thảo	65-175	
176	Trần Nhật	Duy	Xây dựng phương pháp xác định hàm lượng phytate bằng kỹ thuật quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	TS. Vũ Thị Huyền	65-176	
177	Nguyễn Thị	Duyên	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa chua dạng đặc từ đậu tương có bổ sung sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-177	
178	Phạm Thế	Duyệt	Khảo sát biến đổi một số thành phần trong nước ép rau quả cam và dưa hấu nguyên chất	TS. Ngô Duy Sạ	65-178	
179	Phạm Quỳnh	Giang	Tối ưu hoá quá trình tách chiết polyphenol từ cây quao nước	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-179	
180	Nguyễn Hương	Giang	tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây muồng trâu	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-180	
181	Đặng Thị Thu	Giang	Khảo sát chất lượng sữa tươi nguyên liệu và quy trình sản xuất sữa tươi tiệt trùng tại công ty cổ phần sữa th	TS.Vũ Quỳnh Hương	65-181	
182	Lê Thu	Giang	Nghiên cứu quy trình sản xuất Burger từ mít non	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-182	
183	Vũ Thị Thu	Giang	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh cookie trà xanh	TS. Trần Thị Nhung	65-183	
184	Phạm Ngọc	Giao	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung xoài	TS. Vũ Thị Hạnh	65-184	

185	Phạm Ngọc	Hà	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây cỏ bạc đầu	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-185	
186	Nguyễn Thị Thúy	Hà	Tối ưu hoá quá trình tách chiết polyphenol từ cây cỏ sữa lá nhỏ	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-186	
187	Lê Thị Thu	Hà	Tối ưu hoá quá trình tách chiết polyphenol từ cây râu mèo	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-187	
188	Nguyễn Thị Ngọc	Hân	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý và chế độ bao gói chân không đến chất lượng của nấm đùi gà trong quá trình bảo quản.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-188	
189	Nguyễn Ngọc	Hân	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ cây hoàn ngọc	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-189	
190	Trần Thị Thanh	Hằng	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung chanh dây	TS. Vũ Thị Hạnh	65-190	
191	Trần Thị	Hằng	Khảo sát về xu hướng, thói quen sử dụng sữa chua đậu tương của người tiêu dùng Việt Nam	PGS.TS Trần Thị Định	65-191	
192	Ngô Thị Bích	Hằng	Tối ưu hóa quá trình tách chiết polyphenol từ lá cây mua (<i>Melastoma candidum</i> D.Don)	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-192	
193	Lê Thị	Hằng	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất miến dong bổ sung tinh bột hạt sen	ThS.Hoàng Việt Giang	65-193	
194	Phạm Mỹ	Hạnh	Ảnh hưởng của việc chiếu tia UV đến hàm lượng một số chất sinh học của lá vả	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-194	
195	Nguyễn Thị Minh	Hạnh	Nghiên cứu xử lý bã rượu bằng chế phẩm vi sinh	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan TS. Nguyễn Xuân Hòa	65-195	
196	Trần Thị	Hào	Đánh giá hoạt tính kháng vi sinh vật và tiềm năng bảo quản hoa quả của polysaccharide ngoại bào tổng hợp từ vi khuẩn lactic	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	65-196	
197	Tạ Công	Hậu	Nghiên cứu quy trình chế biến nước ép dưa hấu bổ sung thanh long ruột trắng	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-197	
198	Nguyễn Đình	Hậu	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng PFAS trong bao bì thực phẩm bằng hệ thống sắc ký lỏng ghép nối khối phổ hai lần LC-MS/MS	ThS. Phạm Thị Dịu PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	65-198	
199	Võ Thị	Hiền	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ đến quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung gừng và mật ong	TS. Vũ Thị Hạnh	65-199	

200	Lê Thảo	Hiền	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình mứt nhuyễn dựa bổ sung thanh long ruột trắng	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-200	
201	Nguyễn Thị	Hiền	sơ bộ thử nghiệm bảo quản quả xoài bằng màng chitosan kết hợp với Nano-curcumin	TS. Lê Việt Dũng TS. Phan Thị Phương Thảo	65-201	
202	Nguyễn Minh	Hiếu	Nghiên cứu phân lập và chọn lọc các chủng Lacto Bacillus từ ruột lợn, ruột gà và thực phẩm lên men ức chế vi khuẩn Salmonella	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-202	
203	Đỗ Văn	Hiếu	nghiên cứu ảnh hưởng của bổ sung tinh bột biến tính và chế độ đồng hóa đến chất lượng sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-203	
204	Lưu Trung	Hiếu	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến mứt nhuyễn từ quả dâu tằm	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-204	
205	Nguyễn Tiến	Hiếu	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu carotene và GABA đến chất lượng mì bổ sung khoai lang vàng	TS. Hoàng Hải Hà	65-205	
206	Nguyễn Huy	Hiệu	nghiên cứu ảnh hưởng của việc bổ sung phụ gia ổn định đến chất lượng của sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-206	
207	Nguyễn Năng	Hiệu	Nghiên cứu quy trình sản xuất khô mít non	PGS.TS. Trần Thị Lan Hương	65-207	
208	Nguyễn Thị	Hoa	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến bánh bao chay có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-208	
209	Đỗ Thị	Hoa	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất bánh khoai lang chà bông	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-209	
210	Đỗ Thị	Hoa	Nghiên cứu ảnh hưởng của chế độ ngâm trong quá trình sản xuất hạt ngâm xì dầu đóng hộp	TS. Lê Việt Dũng TS. Phan Thị Phương Thảo	65-210	
211	Vũ Thị Thu	Hoài	Nghiên cứu ảnh hưởng của hydrogen peroxide đến chất lượng quả mận hậu sau thu hoạch	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-211	
212	Nguyễn Thị	Hoài	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa gạo lứt bổ sung đậu đen	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-212	
213	Phạm Huy	Hoàng	Nghiên cứu khả năng tách chiết nhóm hợp chất có hoạt tính sinh học từ cây sương sâm, đánh giá khả năng kháng oxy hóa và bước đầu ứng dụng trong sản xuất nước giải khát	TS. Vũ Thị Hạnh	65-213	

214	Nguyễn Minh	Hoàng	Tối ưu hóa điều kiện chiết tách các hợp chất polyphenol trong lá cây thành ngạnh trơn (Cratoxylum formosum (Jacq.) Benth.& Hook.f.ex dyer)	TS. Vũ Thị Huyền	65-214	
215	Nguyễn Duy	Hoàng	Nghiên cứu xác định tỉ lệ kháng và phát hiện một số gen kháng kháng sinh của vi khuẩn Salmonella spp. phân lập từ thịt lợn và thịt gà tại Bắc Ninh	TS. Đặng Thị Thanh Sơn PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-215	
216	My Thị	Hồng	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến quá trình lên men chính trong vang xoài	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-216	
217	Nguyễn Thị	Hồng	nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bao sử dụng bột mì nguyên cám	TS. Trần Thị Nhung	65-217	
218	Đỗ Thị	Huế	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nectar xoài bổ sung chanh dây	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-218	
219	Dương Thị	Hương	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến bánh quy xốp có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-219	
220	Nguyễn Thu	Hương	Khảo sát hiện trạng thực hiện văn hóa an toàn thực phẩm ở một số công ty sản xuất, chế biến thực phẩm tại Việt Nam	TS. Phan Thị Phương Thảo	65-220	
221	Lê Thị Cẩm	Hương	Nghiên cứu xác định dư lượng một số chất nhóm Neocotinoids trong rau củ quả bằng phương pháp sắc ký khối phổ hai lần (LC-MS/MS)	Phạm Quang Cảnh	65-221	
222	Dương Thúy	Hường	Nghiên cứu quy trình sản xuất mứt nhuyễn từ dưa bổ sung quế	TS. Vũ Thị Huyền	65-222	
223	Lê Thị Thu	Huyền	Ứng dụng chế phẩm NANOCOMPOSITE PLA/NCC trong bảo quản quả xoài tròn Sơn La	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-223	
224	Phạm Thị Mai	Huyền	Nghiên cứu quy trình sản xuất ruốc cá từ cá chép	TS. Vũ Thị Huyền	65-224	
225	Nguyễn Thị Thanh	Huyền	Nghiên cứu qui trình sản xuất nước uống dựa lên men từ nấm kefir	TS. Vũ Thị Huyền	65-225	
226	Nguyễn Thị	Huyền	Nghiên cứu xây dựng thành phần nguyên liệu sản xuất sữa viên giàu GABA	TS. Hoàng Hải Hà	65-226	
227	Nguyễn An	Khang	Nghiên cứu tính kháng kháng sinh của vi khuẩn E. coli phân lập từ thịt lợn tại chợ trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên	ThS. Trương Thị Quý Dương PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-227	

228	Nguyễn Hồng	Khánh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất trà sữa từ gạo lứt ST25 và trà sencha	PGS.TS Trần Thị Định	65-228	
229	Nguyễn Quốc	Khánh	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất khoai lang sấy dẻo từ khoai lang mật Đà Lạt	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-229	
230	Nguyễn Thị Linh	La	Nghiên cứu quy trình công nghệ sản xuất miến dong bổ sung tinh bột đậu xanh và tinh bột sắn	ThS.Hoàng Việt Giang	65-230	
231	Nguyễn Văn	Lâm	Phân tích và đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa tươi nguyên liệu đơn vị 77 của công ty cổ phần giống bò sữa Mộc Châu	PGS.TS Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-231	
232	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến nước ổi lên men	ThS. Thân Thị Hương	65-232	
233	Nguyễn Thị	Lan	Nghiên cứu một số thông số trong công nghệ sản xuất đậu phụ bổ sung cải Kale	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-233	
234	Hoàng Hải	Lan	Ảnh hưởng chế độ sấy đến các hợp chất có hoạt tính sinh học và khả năng chống oxy hóa của sản phẩm bột hành tím.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-234	
235	Trần Thị	Lan	Phân lập nấm sợi Monascus lên men tạo sắc tố đỏ và định hướng ứng dụng tạo chế phẩm sinh học	TS. Bạch Thị Mai Hoa PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-235	
236	Nguyễn Đắc	Lập	Xác định một số thuốc thú y nhóm cúc tổng hợp trong thịt bằng phương pháp sắc ký khí khối phổ hai lần (GC-MS/MS)	TS. Trần Cao Sơn PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-236	
237	Đinh Thị Hồng	Liên	Ứng dụng chế phẩm nanocomposite PLA-NCC để bảo quản quả chanh dây tím.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-237	
238	Bùi Thị Thủy	Linh	Nghiên cứu quy trình chế biến giò chay có bổ sung bã đậu nành	ThS. Thân Thị Hương	65-238	
239	Nguyễn Lê Hà	Linh	nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến thạch đen ăn liền bổ sung canxi	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-239	
240	Đỗ Thị Thủy	Linh	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất khoai lang sấy dẻo từ khoai lang tím Nhật Bản	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-240	
241	Nguyễn Thị Thủy	Linh	Phân lập và tuyển chọn chủng vi khuẩn acetic ứng dụng trong lên men giấm táo mềo	PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-241	

242	Bùi Thị	Linh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trà túi lọc tía tô bổ sung cam thảo và chanh vàng	ThS.Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-242	
243	Nguyễn Thị Thùy	Linh	Nghiên cứu xác định hàm lượng lipid, thành phần các acid béo và hoạt tính kháng khuẩn của rong nâu <i>Lobophora tsengii</i>	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-243	
244	Lê Phương	Linh	Nghiên cứu xây dựng quy trình sản xuất dứa sấy dẻo muối ớt	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-244	
245	Nguyễn Diệu	Linh	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh cookie cà phê nguyên cám	TS. Trần Thị Nhung	65-245	
246	Nguyễn Xuân	Lộc	nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung cà rốt	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-246	
247	Mai Ngọc	Long	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đồ hộp ngao ngâm dầu	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-247	
248	Hoàng Thái	Long	Ứng dụng thang điểm JAR trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm sữa chua đậu tương	PGS.TS Trần Thị Định	65-248	
249	Bùi Thành	Long	Nghiên cứu xử lý dầm chín quả hồng xiêm sau thu hoạch bằng ethephon	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-249	
250	Nguyễn Thị	Lụa	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trà túi lọc tía tô bổ sung cỏ ngọt và chanh vàng	ThS.Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-250	
251	Nguyễn Bá	Lương	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất nước cốt ngao	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-251	
252	Nguyễn Hương	Ly	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đồ hộp ngao lên men lactic	TS. Trần Thị Thu Hằng TS. Bùi Thị Thu Hiền	65-252	
253	Vũ Thị Hương	Ly	Ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến khả năng kháng oxy hoá và chất lượng củ hành tím bảo quản ở nhiệt độ thấp	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-253	
254	Vi Thị Cẩm	Ly	Ảnh hưởng của điều kiện xử lý và chế độ bao gói chân không đến chất lượng nấm Hương trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-254	
255	Phan Thị	Lý	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng và thời gian bảo quản quả mướp Nhật	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-255	
256	Đinh Thị	Mai	Nghiên cứu công nghệ sản xuất thanh hạt dinh dưỡng	TS. Đinh Thị Hiền	65-256	

257	Trần Thị Ngọc	Mai	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung hạt đậu nành nảy mầm	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-257	
258	Nguyễn Thị	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo vị dưa hấu	TS. Vũ Thị Hạnh	65-258	
259	Nguyễn Ngọc	Mai	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất đậu phụ bổ sung rong nho	TS. Trần Thị Thu Hằng	65-259	
260	Vũ Thị Phương	Mai	Nghiên cứu ảnh hưởng của bổ sung protein thực vật và chế độ đồng hóa đến chất lượng sữa chua đậu tương	PGS.TS. Trần Thị Định	65-260	
261	Âu Duy	Mạnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của các phương pháp cải thiện tính chất đất đến chất lượng rau cải bẹ xanh trồng tại đất cát khu vực biển đảo	TS. Vũ Duy Nhân TS. Vũ Quỳnh Hương	65-261	
262	Phạm Thị	Mây	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý 1-MCP đến chất lượng của quả chuối tây sau thu hoạch	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-262	
263	Nguyễn Đức	Minh	Khảo sát về xu hướng, thói quen sử dụng sữa chua đậu tương của người tiêu dùng thành phố Hà Nội	PGS.TS Trần Thị Định	65-263	
264	Trần Đức	Minh	Thẩm định phương pháp xác định dư lượng kháng sinh trong thịt lợn trên hệ thống sắc ký lỏng ghép nối khối phổ hai lần LC-MS/MS.	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	65-264	
265	Nguyễn Tuấn	Minh	Thử nghiệm sơ bộ bảo quản quả chuối tiêu bằng màng chitosan kết hợp với Nanocurcumin	TS. Lê Việt Dũng TS. Phan Thị Phương Thảo	65-265	
266	Lê Thị Phương	Minh	Hoàn thiện quy trình chế biến gà Tiên Yên ủ xì dầu xông khói	TS. Vũ Quỳnh Hương	65-266	
267	Vũ Bình	Minh	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa đậu đỏ	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-267	
268	Chu Tiến	Minh	Nghiên cứu ảnh hưởng của phụ gia đến thời gian bảo quản gà Tiên Yên ủ xì dầu xông khói	TS. Vũ Quỳnh Hương	65-268	
269	Nguyễn Huyền	My	Ảnh hưởng của xử lý 1-MCP sau thu hoạch tới chất lượng mướp đắng	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-269	
270	Hoàng Thị	My	Nghiên cứu điều kiện sản xuất nước uống lên men từ quả táo mèo (<i>Docynia indica</i>)	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-270	
271	Trịnh Trà	My	Tuyển chọn giống nấm men để lên men nước quả dâu tằm (<i>Morus alba</i> L.)	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-271	

272	Nghiêm Hoài	Nam	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sữa gạo lứt ST25 có bổ sung sữa dừa	PGS.TS Trần Thị Định	65-272	
273	Nguyễn Thị Quỳnh	Nga	Ảnh hưởng của phủ màng Chitosan bổ sung tinh dầu trà không đến chất lượng quả chuối tây	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-273	
274	Đinh Hằng	Nga	Nghiên cứu xử lý bã mía bằng phương pháp sinh học	TS. Nguyễn Xuân Hòa TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-274	
275	Trịnh Thị Tuyết	Nga	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng vang ổi	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-275	
276	Phạm Thị Ngọc	Nga	Tuyển chọn chủng vi khuẩn lactic tiềm năng ứng dụng trong lên men sữa chua đậu tương và xác định điều kiện lên men	PGS.TS Trần Thị Định ThS. Thân Thị Hương	65-276	
277	Trịnh Thị	Nga	Nghiên cứu đặc tính và khả năng chuyển hóa α -pinene bởi enzyme versatile peroxidase từ nấm <i>Candolleomyces eurysporus</i> VAST02.52	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-277	
278	Lê Thị Thanh	Ngân	xác định chương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao Hplc	TS. Trần Cao Sơn PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-278	
279	Vũ Thị	Ngọc	Nghiên cứu chế độ nảy mầm, sấy, rang của một số loại hạt trong quy trình sản xuất thanh hạt năng lượng	TS. Đinh Thị Hiền	65-279	
280	Đoàn Thị	Ngọc	Ảnh hưởng của vật liệu bao gói đến chất lượng của hành tím sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-280	
281	Nguyễn Thị Ánh	Ngọc	Nghiên cứu quy trình chế biến mứt nhuyển dừa bổ sung táo tây	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-281	
282	Bùi Vũ Thủy	Nguyên	nghiên cứu điều kiện sản xuất sữa chua đậu tương bổ sung hoa quả	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-282	
283	Phạm Thị	Nhàn	Nghiên cứu tuyển chọn giống vi khuẩn lactic sinh hương để sản xuất nước mắm	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-283	
284	Nguyễn Thị Yến	Nhi	Tuyển chọn giống nấm men khởi động để lên men nước uống từ quả hồng xiêm	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-284	
285	Lê Thị Yến	Nhi	Tuyển chọn giống <i>Streptococcus</i> để lên men sữa chua đậu tương bổ sung bí đỏ	PGS.TS Nguyễn Thị Minh ThS. Lê Minh Nguyệt	65-285	
286	Phạm Thị Yến	Nhi	Nghiên cứu quá trình bảo quản cùi bưởi và sản xuất bán thành phẩm cùi của quả bưởi	TS. Lê Thiên Kim	65-286	

287	Lưu Thị Hồng	Nhung	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong sản xuất rượu tam giác mạch quy mô công nghiệp	TS. Đinh Thị Hiền	65-287	
288	Nguyễn Thị	Nhung	Tuyển chọn chủng vi khuẩn <i>Bacillus subtilis</i> lactic định hướng phân giải phế phụ phẩm nông nghiệp	ThS. Nguyễn Thị Hồng PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	65-288	
289	Nguyễn Thị Hồng	Nhung	Xác định hệ vi sinh vật trên bưởi và ảnh hưởng của một số phương pháp xử lý đến quá trình bảo quản quả bưởi Diễn	TS. Lê Thiên Kim	65-289	
290	Bùi Thị Hồng	Oanh	Nghiên cứu đánh giá hoạt tính kháng khuẩn và nấm của nano bạc tổng hợp bởi polysaccharide ngoại bào nhằm định hướng tạo bao bì bảo quản thực phẩm	TS. Quách Ngọc Tùng PGS.TS Nguyễn Hoàng Anh	65-290	
291	Nguyễn Quốc	Phong	Đánh giá ảnh hưởng của pH nước ngâm đến sự biến đổi chất lượng thành phần hoá sinh trong quá trình nảy mầm hạt đại mạch	TS. Hoàng Hải Hà	65-291	
292	Phạm Hồng	Phong	Khảo sát quy trình sản xuất cà phê Robusta và nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong công đoạn rang xay tại Công ty TNHH Bảo Lộc Coffee House	1. TS. Giang Trung Khoa 2. TS. Vũ Thị Hạnh	65-292	
293	Nguyễn Hữu	Phước	Ảnh hưởng của bao gói kết hợp nhiệt độ đến thời gian bảo quản của ớt chỉ thiên sau thu hoạch	TS. Hoàng Hải Hà	65-293	
294	Nguyễn Lâm	Phương	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ tới quá trình lên men cider từ dịch quả bưởi Diễn	TS. Lê Thiên Kim	65-294	
295	Phạm Thị	Phương	Thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm của một số sản phẩm chiên rán tại các cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố tại thị trấn Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội	ThS. Hoàng Việt Giang	65-295	
296	Trần Thu	Phương	Tối ưu hoá thông số công nghệ trong quá trình lên men giấm táo	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-296	
297	Nguyễn Thu	Phương	Tối ưu hoá các thông số công nghệ trong quá trình lên men giấm lê	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-297	
298	Thái Thị Thu	Phương	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến chất lượng vang dưa hấu	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-298	
299	Chu Thị	Phượng	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng lên men tạo giấm táo của vi khuẩn <i>Acetobacter sacchari</i> VTCC910031	TS. Lê Thiên Kim	65-299	

300	Trần Thị	Phượng	Nghiên cứu quy trình chế biến ruốc sông (Copepoda) chứng thệt truyền thống	TS Lê Việt Dũng TS Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-300	
301	Nguyễn Bá	Quân	Nghiên cứu cải tiến phương pháp thu nhận tinh dầu riêng ẩm ở quy mô pilot, đánh giá khả năng kháng khuẩn và bước đầu ứng dụng trong bảo quản thực phẩm.	TS. Vũ Thị Hạnh	65-301	
302	Hoàng Văn	Quân	Khảo sát quy trình sản xuất và nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong công đoạn rang cà phê Arabica tại Công ty TNHH Bảo Lộc Coffee House	1. TS. Vũ Thị Hạnh 2. TS. Giang Trung Khoa	65-302	
303	Nguyễn Cao Duy	Quang	Nghiên cứu ảnh hưởng của quá trình tiệt trùng đến chất lượng hạt ngâm tương	TS. Lê Việt Dũng TS. Phan Thị Phương Thảo	65-303	
304	Nguyễn Văn	Quỳnh	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số thông số công nghệ trong quy trình chế biến kẹo dẻo bổ sung dịch quả cam sành	TS. Vũ Thị Hạnh	65-304	
305	Lê Thị Diễm	Quỳnh	Phân tích đánh giá chất lượng thực phẩm trong thời gian bảo quản của một số món ăn cung cấp glucid trong bộ khẩu phần ăn chế biến sẵn	TS. Phạm Kiên Cường TS. Phan Thị Phương Thảo	65-305	
306	Bùi Như	Quỳnh	Nghiên cứu quy trình sản xuất giò chay từ mít non	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-306	
307	Chu Thành	Son	Phân lập một số chủng vi khuẩn acid acetic và khảo sát các yếu tố cơ bản ảnh hưởng tới khả năng sinh trưởng và lên men của chúng	TS. Lê Thiên Kim	65-307	
308	Trần Hà	Tâm	Tối ưu hóa các thông số công nghệ trong quá trình trong quá trình lên men giấm làm từ dứa	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-308	
309	Trần Nhật	Tân	Ảnh hưởng của chế độ bao gói chân không đến khả năng chống oxy hóa và chất lượng của hành tím sấy trong quá trình bảo quản	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-309	
310	Phan Việt Quang	Thái	Nghiên cứu quy trình sản xuất pate chay từ mít non	ThS.Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-310	
311	Phạm Quốc	Thái	nghiên cứu các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa gạo rang bổ sung bí đỏ	PGS.TS.Trần Thị Lan Hương	65-311	
312	Nguyễn Việt	Thắng	Xây dựng phương pháp định lượng và đánh giá mức độ phơi nhiễm Bisphenol A của một số loại bao bì đóng gói đến thực phẩm có nền tinh bột	TS. Trần Thị Nhung	65-312	

313	Trần Phương	Thảo	Nghiên cứu một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất sản phẩm trà thảo dược từ cà gai leo (<i>solanum procumbens</i>) có bổ sung điệp hạ châu và cỏ ngọt	ThS. Thân Thị Hương	65-313	
314	Cao Thị Thanh	Thảo	Ảnh hưởng của chế độ độ bao gói chân không đến chất lượng và khả năng kháng oxy hóa của quả chanh dây sau thu hoạch.	ThS. Nguyễn Trọng Thăng	65-314	
315	Hoàng Thu	Thảo	nghiên cứu ảnh hưởng của màng sinh học từ chitosan, nha đam, tinh dầu trà không đến chất lượng và thời gian bảo quản quả xoài yên châu	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-315	
316	Trần Thị Phương	Thảo	Nghiên cứu quy trình chế biến nước ép dưa lê bổ sung ổi	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-316	
317	Bùi Thị	Thảo	Hoàn thiện quy trình chế biến gà Tiên Yên ủ thảo dược	TS.Vũ Quỳnh Hương	65-317	
318	Đặng Thị Phương	Thảo	Nghiên cứu quy sản xuất bánh cookie cà phê	TS. Trần Thị Nhung	65-318	
319	Đàm Thanh	Thảo	Nghiên cứu quy trình chế biến ruốc cá rô phi sấy	TS Lê Việt Dũng TS Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-319	
320	Lê Văn	Thế	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất trà túi lọc từ nấm hồng chi và táo đỏ	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-320	
321	Vũ Đặng Anh	Thơ	Khảo sát các yếu tố ảnh hưởng khả năng sinh axit lactic của chủng <i>Bacillus</i> CF8.20	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	65-321	
322	Nguyễn Thị Ánh	Thơ	Nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sữa gạo rang bổ sung hương hoa hồng	ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng	65-322	
323	Đào Phương	Thoa	tinh sạch và xác định đặc tính của exopolysaccharide từ chủng vi khuẩn <i>Bacillus velezensis</i> TSD5 phân lập từ đất đảo san hô tỉnh Khánh Hòa	TS. Vũ Duy Nhân TS. Vũ Quỳnh Hương	65-323	
324	Nguyễn Thị	Thơm	Ảnh hưởng của việc bổ sung dầu quả trám đen đến chất lượng của dầu hạt óc chó	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-324	
325	Nguyễn Vũ Minh	Thư	“nghiên cứu một số yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thu nhận protein từ đậu xanh”	TS. Đinh Thị Hiền	65-325	
326	Nguyễn Thị Thanh	Thư	Ảnh hưởng của việc bổ sung dầu quả trám đen đến chất lượng của dầu hạt sachi	TS. Lại Thị Ngọc Hà	65-326	

327	Đinh Văn	Thuận	Nghiên cứu xác định một số thông số trong quy trình chế biến bột dinh dưỡng yến mạch, gạo lứt và hạt sen	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-327	
328	Phạm Thị Hoài	Thương	Khảo sát biến đổi một số thành phần trong nước ép táo, xoài nguyên chất	TS. Ngô Duy Sạ	65-328	
329	Đào Văn	Thương	Đánh giá ảnh hưởng nguyên liệu bổ sung giàu carotenoid tổng số từ một số loại rau đến chất lượng chả quế chay	TS. Hoàng Hải Hà	65-329	
330	Nguyễn Thanh	Thúy	“Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí, tỷ lệ và mức độ kháng kháng sinh của vi khuẩn Salmonella trên mẫu thịt lợn thu thập tại một số chợ trên địa bàn tỉnh Thái Nguyên”	TS. Vũ Thị Kim Huệ PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy	65-330	
331	Nguyễn Phương	Thùy	Khảo sát sự thay đổi một số thành phần chất lượng của nước cà chua, chanh dây nguyên chất	TS. Ngô Duy Sạ	65-331	
332	Nguyễn Kim	Thuyên	Khảo sát hiện trạng sử dụng sản phẩm cream cheese ở một số tỉnh miền bắc và xây dựng quy trình sản xuất cream cheese thuần chay từ hạt điều	PGS.TS. Trần Thị Năng Thu TS. Phan Thị Phương Thảo	65-332	
333	Hoàng Thu	Trà	Nghiên cứu bảo quản quả ổi Lê Đài Loan bằng màng phủ chitosan kết hợp nano SiO ₂	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-333	
334	Nguyễn Thị	Trà	Nghiên cứu liên mien và độ nhớt enzyme unspecific peroxidase từ nấm Candolleomyces	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-334	
335	Nguyễn Quỳnh	Trang	ảnh hưởng của chế độ bao gói đến chất lượng của quả cam sành vĩnh long sau thu hoạch	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-335	
336	Khúc Thủy	Trang	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong quy trình sản xuất cháo gạo lứt nấu nhanh	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-336	
337	Nguyễn Thị	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của xử lý Hydrogen peroxide đến thời gian bảo quản và chất lượng của quả vải thiều	TS. Nguyễn Thị Hạnh	65-337	
338	Nguyễn Thị Huyền	Trang	Nghiên cứu bảo quản quả xoài Yên Châu bằng màng phủ chitosan kết hợp saponin	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-338	
339	Vũ Thị Hiền	Trang	Thẩm định phương pháp xác định hàm lượng amine sinh học trong nem chua trên hệ thống sắc ký khí khối phổ GC-MS	PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh	65-339	
340	Nguyễn Quỳnh	Trang	Nghiên cứu quy trình sản xuất bánh bao gạo lứt	TS. Trần Thị Nhung	65-340	

341	Ngô Thu	Trang	Nghiên cứu xác định hàm lượng lipid và thành phần các axit béo của loài bần mai <i>Pinna nobilis</i> thu thập tại vùng biển Vịnh Phan Rang và Nam Bình Thuận.	TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan	65-341	
342	Đào Thu	Trang	Nghiên cứu ảnh hưởng của một số yếu tố công nghệ đến quá trình lên men chính trong vang lê	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-342	
343	Phan Thị	Trang	Nghiên cứu quy trình chế biến sữa gạo nếp đậu nành sử dụng enzyme	ThS. Lê Mỹ Hạnh	65-343	
344	Nguyễn Thị	Trang	Đánh giá sự biến đổi chất lượng của chả chay bổ sung nguyên liệu giàu GABA, stilbene trong quá trình bảo quản	TS.Hoàng Hải Hà	65-344	
345	Hoàng Thanh	Trường	Đánh giá ảnh hưởng nguyên liệu bổ sung chiết suất giàu GABA và Carotene đến chất lượng mì khoai lang tím	TS.Hoàng Hải Hà	65-345	
346	Phạm Quang	Trường	Phân tích đánh giá chất lượng sản phẩm trong thời gian bảo quản của một số món ăn cung cấp protein trong bộ khẩu phần ăn chế biến sẵn	TS. Phạm Kiên Cường TS. Phan Thị Phương Thảo	65-346	
347	Nguyễn Văn	Tú	Nghiên cứu phân lập, chọn lọc các chủng <i>Bacillus</i> từ ruột lợn và ruột gà ức chế vi khuẩn <i>Clostridium</i>	PGS.TS.Vũ Văn Hạnh TS. Đinh Thị Hiền	65-347	
348	Vũ Văn	Tú	Nghiên cứu xác định một số thông số công nghệ trong công nghệ chế biến bột dinh dưỡng yến mạch, hạt điều, cà rốt	TS Hoàng Thị Minh Nguyệt	65-348	
349	Hoàng Thị	Tú	Nghiên cứu ảnh hưởng của việc chiếu tia UVC đến hoạt chất sinh học của cây rau Sam trong thời gian bảo quản	TS. Vũ Thị Huyền	65-349	
350	Trần Anh	Tuấn	Nghiên cứu một số yếu tố làm giảm hàm lượng cồn trong quy trình sản xuất bia có nồng độ cồn thấp	TS. Ngô Duy Sạ	65-350	
351	Nguyễn Bá	Tùng	Ảnh hưởng của phủ màng carrageenan sau thu hoạch đến chất lượng quả chanh.	TS. Vũ Thị Kim Oanh	65-351	
352	Hồ Thất	Tùng	Khảo sát biến đổi một số thành phần trong nước ép rau quả (dưa , ổi) nguyên chất	TS. Ngô Duy Sạ	65-352	
353	Nguyễn Ánh	Tuyết	Đánh giá ảnh hưởng của nguyên liệu bổ sung giàu CAROTENOID tổng số từ một số loại rau đến chất lượng dinh dưỡng và hàm lượng CAROTENOID chả quế chay	TS.Hoàng Hải Hà	65-353	

